HK312000H

NL	KOOKPLAAT	GEBRUIKSAANWIJZING	2
EN	HOB	USER MANUAL	14
FR	TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	26
DE	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	38

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...

Bezoek onze webshop op
www.aeg.com/shop

INHOUD

4 Veiligheidsinformatie
5 Montage
9 Beschrijving van het product
9 Bediening
9 Nuttige aanwijzingen en tips
10 Onderhoud en reiniging
11 Problemen oplossen
12 Technische gegevens
13 Milieubescherming

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:

⚠
Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid

WAARSCHUWING!
Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.

Kinderbeveiliging

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassenen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

Gebruik

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmateriaal, stickers en de beschermlaag op het roestvrij stalen paneel van de kookplaat (indien aanwezig). Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- Zet de kookzones in de "uit"-stand na ieder gebruik.
- Kookzones en toegankelijke onderdelen worden tijdens en na het gebruik heet. Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookplaat. Kookgerei kan met de inhoud omvallen. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Te hete vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen. Er kan brand ontstaan.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Laat geen vloeistof in de gaten lopen bovenaan de kookplaat
- Gebruik de kookplaat niet zonder kookgerei.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.

- Gebruik alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de kookzones. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk). .
- Gebruik geen pan met een diameter die kleiner is dan de kookzone, omdat de vlammen de pansteel kunnen verhitten.
- Zet geen pannen op het bedieningspaneel.
- Gebruik geen instabiel kookgerei om te voorkomen dat het kantelt en er ongelukken gebeuren.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) en/of stoffen in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat

- Laat geen zure vloeistoffen, zoals azijn, citroensap of kalkverwijderingsmiddelen op de kookplaat komen. Deze veroorzaken matte plekken
- Leg geen natte deksels op de kookzones en laat hete pannen niet afkoelen op de kookzones. Anders kan er condens en roest ontstaan.
- Laat pannen niet droogkoken om schade aan de pan en de kookplaat te voorkomen.
- Gebruik de vaste kookplaat niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.

Verwijdering van het apparaat.

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Snijd het netsnoor door bij de aansluiting met het apparaat en gooi het weg.
  - Vraag bij uw gemeente na hoe u dit apparaat kunt weggooien.

MONTAGE

Montage

WAARSCHUWING!
Lees deze voorschriften zorgvuldig door!

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- **De installatie van het apparaat en de aansluiting op het elektriciteitsnet mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende vakmensen.**
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven!
- Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.
- **Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.**

WAARSCHUWING!
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Op de juiste wijze installeren om elektrische schokken te voorkomen.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Gebruik de juiste voedingskabel en vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel. Neem contact op met onze serviceafdeling.
- Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
- Als de bevestigingssteun zich in de buurt van het aansluitblok bevindt, controleer dan altijd of de aansluitkabel niet in aanraking komt met de rand van de steun.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel aan personen of huisdieren of schade aan eigendom veroorzaakt door het niet opvolgen van de volgende vereisten.

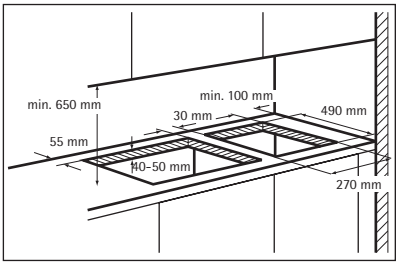
Aansluiting op het elektriciteitsnet

- Aard het apparaat volgens de veiligheidsmaatregelen.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de service-afdeling of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat moet niet worden aangesloten op een verlengsnoer, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.
- De stroomkabel moet zo worden geplaatst dat er geen contact wordt gemaakt met een heet oppervlak.
- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, b.v. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale draad moet worden aangesloten op de eindklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fasedraad (gemonteerd in het contact van de eindklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

Vervanging van het aansluitsnoer

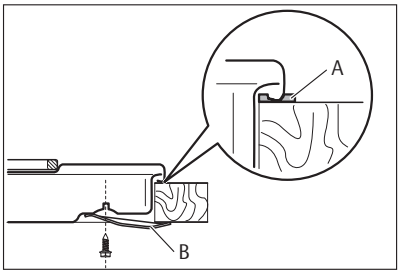
Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

Montage



Voordat u het apparaat installeert in de uitsparingsruimte, dient u het afdichtingsrubber op de rand van de uitsparing te plaatsen. Het afdichtingsrubber wordt bij het apparaat geleverd. Het voorkomt dat lekkage in de onderliggende ruimte druppelt.

1. Breng het afdichtingsrubber rond de hele rand van de opening aan.
2. Plaats het apparaat in de ruimte en zet vast met de klemmen. De klemmen worden geleverd in de accessoirestas (zie het overzicht). De rand van de bovenkant van het apparaat raakt het afdichtingsrubber. Verwijder het restant van het afdichtingsrubber.

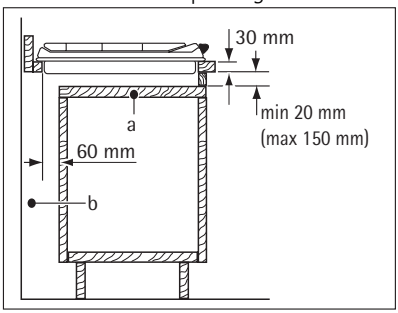


A) Afdichtingsrubber
B) meegeleverde klemmen

Mogelijkheden voor inbouw

Keukenmeubel met deur

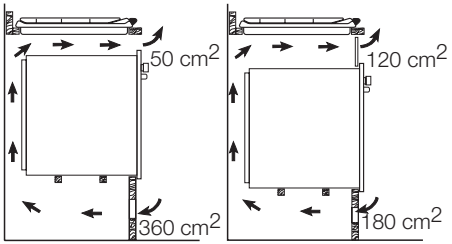
Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.



a) Verwijderbaar paneel
b) Ruimte voor aansluitingen

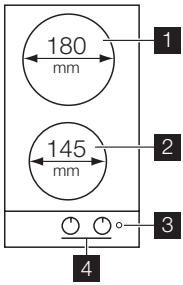
Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de aanwijzing en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven moeten afzonderlijk geïnstalleerd worden, om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken.



BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling kookplaat



1 Achterste kookzone 2000 W
2 Voorste kookzone 1500 W
3 Stroomindicatielampje
4 Bedieningsknoppen

Bedieningsknoppen elektrische kookzones

Symbool	Functie
0	uit-stand
●	minimale warmte
3	maximale warmte

BEDIENING

Om de temperatuur in te schakelen en de instelling te verhogen de knop linksom draaien. Draai de knop naar rechts om de kookstand te verlagen. Draai de knop naar 0 om het apparaat uit te schakelen.
Het controlelampje gaat branden als een of beide kookzones wordt ingeschakeld, en blijft branden tot de kookzones worden uitgeschakeld.

Voor het eerste gebruik

Plaats op alle kookzones een pan die met een beetje water is gevuld. Stel de hoogste stand in en laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken totdat het water in de pan kookt. Laat hierna het apparaat 20 minuten werken in de laagste stand. Gedurende deze periode kunnen geurtjes en rook worden afgegeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.
Nadien reinigt u het apparaat met een zachte doek die in warm water is gedrenkt.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Pannen

- De bodem van de pan moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de vaste kookplaat voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de vaste kookplaat uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- Voor goede resultaten moet de bodem van de pannen dezelfde afmeting hebben als de vaste kookplaat (of iets groter zijn). Gebruik geen kleinere pannen.

Voorbeelden van kooktoepassingen

Warmte instelling:	Gebruik om:
0	UIT-stand
●	Warm te houden
1	Zachtjes sudderen
●	Sudderen
2	Frituren / gratineren
●	Aan de kook brengen
3	Aan de kook brengen / snel frituren / heet frituren

WAARSCHUWING!
Zet geen pannen op het bedieningspaneel.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

WAARSCHUWING!
Trek voordat u de kookplaat gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat afkoelen

De kookplaat kan het beste worden schoongemaakt als hij nog warm is; etensresten kunnen gemakkelijker verwijderd worden als ze nog warm zijn

WAARSCHUWING!
Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.
Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden.**

Het roestvrij staal kan beschadigen als het te heet wordt. Daarom moet u ook niet koken met grillstenen, aardewerk potten of pannen van gietijzer. Gebruik geen aluminium folie om schade aan het oppervlak te voorkomen.
Onderdelen van roestvrij staal afwassen met water en vervolgens afdrogen met een zachte doek.

Krassen of donkere vlekken hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Verwijderen van vuil:

1. Gebruik het fijn schuurmiddel of een schuurspons om het vuil te verwijderen.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Verwarm de kookplaat op een lage temperatuur en laat deze opdrogen.
4. Om de kookplaten te onderhouden, wrijf de kookzones met een beetje olijfolie op een keukenpapiertje in om roest te voorkomen

Gebruik een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om de roestvrij stalen randen schoon te maken.

De roestvrijstalen rand van de plaat kan iets verkleuren als gevolg van thermische belasting.

PROBLEMEN OPLOSSEN

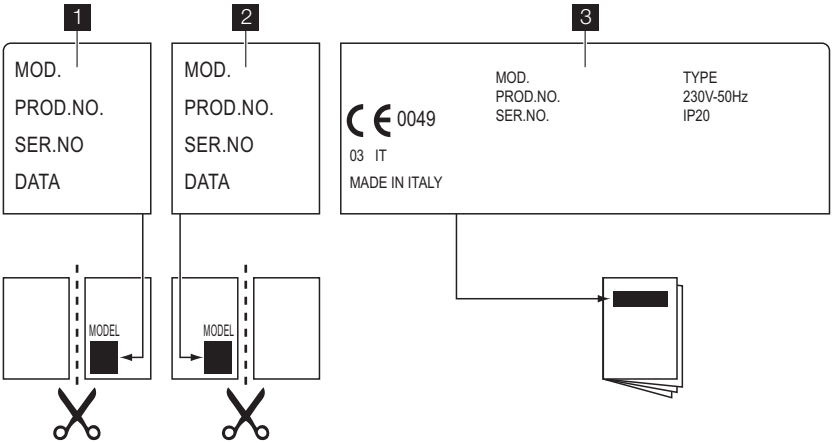
Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	• Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien, als de zekering steeds doorbrandt.
De plaat wordt niet warm.	• Zorg ervoor dat u het apparaat aansluit en schakel de elektrische voeding in. • Zorg ervoor dat u de bedieningsknop goed draait. • Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien, als de zekering steeds doorbrandt.
Resultaten van de plaat zijn niet bevredigend.	• Zorg ervoor dat de plaat schoon en droog is. • Zorg ervoor dat de pan de juiste maat heeft voor de kookplaat. • Zorg ervoor dat de pan een vlakke bodem heeft. • Zorg ervoor dat de instelling correct is voor de soort bereiding.

Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan is het bezoek van de klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



1 Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel.

2 Plak de sticker op de garantiekaart en bewaar dit deel.

3 Plak de sticker op het instructieboekje.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en goed te kunnen helpen. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje.

- Modelbeschrijving .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice en erkende winkels met reserveonderdelen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen kookplaat

Breedte:	290 mm
Lengte:	510 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	270 mm
Lengte:	490 mm

Vermogen kookplaten

Achterste kookzone 180 mm	2,0 kW
Voorste kookzone 145 mm	1,5 kW
Totaal vermogen	3,5 kW
Elektrische voeding	230 V ~ 50 Hz

MILIEUBESCHERMING

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...

Visit the webshop at:
www.aeg.com/shop

CONTENTS

16 Safety information
17 Installation
20 Product description
21 Operation
21 Helpful hints and tips
22 Care and cleaning
23 What to do if...
24 Technical data
25 Environment concerns

The following symbols are used in this user manual:

⚠
Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

ⓘ
General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice

SAFETY INFORMATION

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety

WARNING!
Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

The appliance is not intended to be operated with external timer or separated remote-control system.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation and physical injury.
- Keep children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

Use

- Remove all packaging, stickers and the protective layer of the stainless steel hob panel (if present) from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Set the cooking zones to the "off" position after each use.
- Cooking zones and accessible part become hot during and after use. Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking surface. Cookware and its contents can tip over. There is the risk of burns.
- Too hot fats and oils can ignite very quickly. There is the risk of fire.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Always monitor the appliance during operation.
- Do not let the liquids overflow into the holes of the top of the hob
- Do not use the hob without cookware.
- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Use only cookware with diameter applicable to the dimensions of cooking zones. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable). .
- Do not use a pan with diameter smaller than cooking zone dimension - flames will heat up the pan handle.

- Pots must not enter the control zone.
- Do not use not stable cookware to prevent from tilt and accident.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) and/or fabrics in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- Use only the accessories supplied with appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.

How to prevent a damage to the appliance

- Do not let acid liquids such as vinegar, lemon juice or limescale removing agents to touch the hob. This will cause matt patches
- Do not place wet pan lids on the hotplates and do not let hot pans to cool on the hotplates. If not condensation and rust can form.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and hotplate.
- Do not use the solid hotplate with empty cookware or without cookware.
- Do not cover any part of the appliance with aluminium foil.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable where it connects with the appliance and discard it.
  - Speak to your local authorised facilities for disposal of your appliance.

INSTALLATION

Installation

WARNING!
You must read these!

- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- **Installation and connection of the appliance to the power supply must only be carried out by qualified personnel.**
- Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that obey the standards.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!
- Keep the minimum distances to other appliances and units!

- Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective panel directly below the appliance!
- Prevent damage of the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the worktop with no space left with a correct sealant!
- Prevent damage of the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.
- **Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do maintenance work or clean.**

WARNING!
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with proper special cable. Speak your local Service Force Centre.
- The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 millimetres.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.

Manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to obey these requirements.

Electrical connection

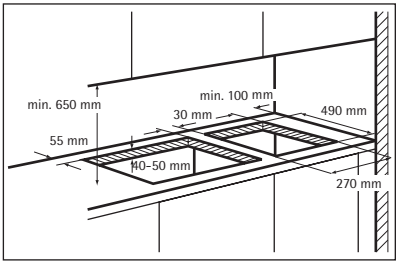
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load marked on the rating plate. The plug has to be fitted in a correct socket.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.

- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90 °C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

Replacement of the connection cable

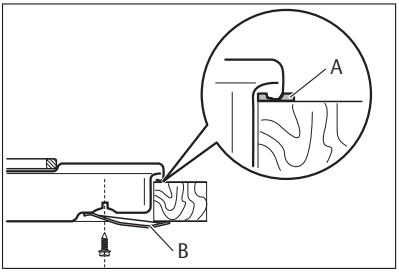
To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/ green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Assembly



Before you install the appliance into cut out, put the sealing gasket on the edge of cut out. The sealing gasket is supplied with the appliance. It prevents spills from sipping to the cabinet below.

1. Put the sealing gasket around the edge of cut out.
2. Put the appliance into cut out and secure it with the clamps. The clamps are supplied with the accessories bag (see the diagram). The edge of the appliance top cuts the gasket. Remove the remaining gasket.

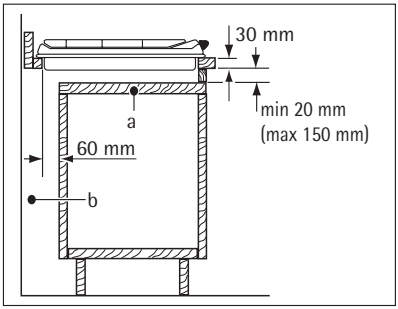


A) seal to remove
B) supplied clamps

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

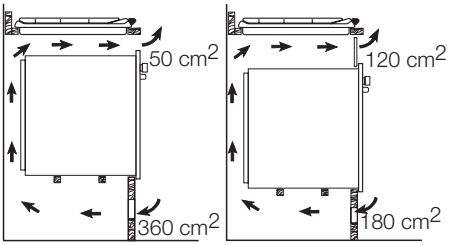
The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.



a) Removable panel
b) Space for connections

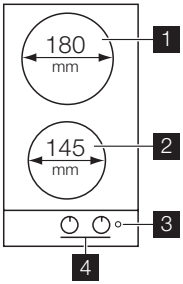
Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



1 Rear cooking zone 2000 W
2 Front cooking zone 1500 W
3 Power indicator
4 Control knobs

Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position
●	minimum heat
3	maximum heat

OPERATION

To switch on and increase the heat setting turn the knob counterclockwise. To decrease the heat setting turn the knob clockwise. To switch off turn the knob to the 0.
Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off.

Before first use

Put on all cooking zones a pan filled with some water. Set the maximum position and operate the appliance for approximately 10 minutes until water inside the pans boils. After that, operate the appliance at minimum position for 20 minutes. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.
After this operation, clean the appliance with a soft cloth soaked in warm water.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Energy saving

- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a solid hotplate before you start it.
- Stop the solid hotplate before the end of the cooking time to use residual heat.
- For satisfactory results, the bottom of pans must have the same dimensions (or slightly larger) as solid hotplates. Do not use smaller pans.

Examples of cooking applications

Heat setting:	Use to:
0	OFF Position
●	Keeping warm
1	Gentle simmering
●	Simmering

Heat setting:	Use to:
2	Frying / browning
●	Bringing to the boil
3	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

WARNING!
Pots must not enter the control zone.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

WARNING!
Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must disconnect the hob from the electricity supply.

The hob is best cleaned while it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

WARNING!
Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.
Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.

Scratches or dark stains have no effect on how the appliance operates.

Removing the dirt:

1. Use the fine scouring powder or a scouring pad to remove the dirt.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and leave to dry.
4. To maintain the hotplates, wipe the plates with a drop of olive oil on a kitchen towel to prevent rust.

For stainless steel edges of the hob use cleaner for stainless steel.

The stainless steel edge of the plate can be slightly discoloured as a result of the thermal load.

WHAT TO DO IF...

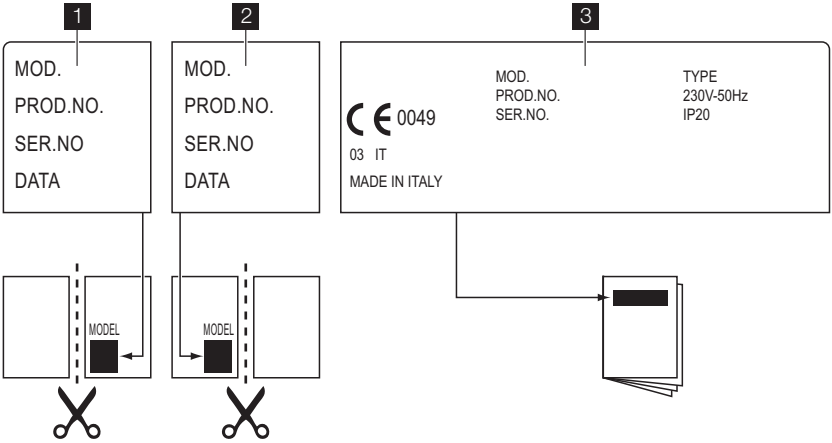
Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	• Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
The plate does not heat up.	• Make sure that you plug in the appliance and switch the electrical supply. • Make sure that you turn correct control knob. • Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
Results of plate are not satisfactory.	• Make sure that plate is clean and dry. • Make sure that the cooking pan is the correct size for the plate. • Make sure that cooking pan has a flat bottom. • Make sure that the setting is correct for type of cooking.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

TECHNICAL DATA

Hob dimensions	
Width:	290 mm
Length:	510 mm
Hob recess dimensions	
Width:	270 mm
Length:	490 mm
Hot plate rating	
Rear cooking zone 180 mm	2,0 kW
Front cooking zone 145 mm	1,5 kW
Total rating	3,5 kW
Electric supply	230 V ~ 50 Hz

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...

Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

28 Consignes de sécurité
29 Installation
33 Description de l'appareil
33 Fonctionnement
34 Conseils utiles
34 Entretien et nettoyage
35 En cas d'anomalie de fonctionnement
37 Caractéristiques techniques
37 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

⚠
Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

ⓘ
Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

AVERTISSEMENT
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance indépendant.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Emploi

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur du panneau de la table de cuisson en acier inoxydable (le cas échéant) avant de l'utiliser pour la première fois. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Mettez à l'arrêt les foyers de cuisson après chaque utilisation.
- Les foyers de cuisson et les parties accessibles sont brûlants pendant et après la cuisson. Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur le plan de cuisson. Les récipients et leur contenu peuvent basculer. Risque de brûlure.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans récipients de cuisson dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque foyer de cuisson. Risque de surchauffe et de rupture de la table en verre (si votre appareil en est équipé) ! .
- N'utilisez pas un plat dont le diamètre est plus petit que celui du foyer de cuisson, car la flamme va s'étendre et surchauffer la poignée du plat.
- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson instables : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne conservez pas ou ne placez pas de produits inflammables (ou d'éléments imbibés de produits inflammables, et/ou des produits susceptibles de fondre (plastique, aluminium...) ou du tissu (torchon...) sur ou à proximité de l'appareil. Risque d'explosion ou d'incendie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Attention lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité. Veillez à ce que les câbles d'alimentation ne touchent pas l'appareil ou des récipients chauds. Ne permettez pas que les connexions soient enchevêtrées.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Éliminez immédiatement les liquides acides, tels que vinaigre et jus de citron, ou les produits anti-tartre qui se sont déposés sur la table de cuisson, car ils sont susceptibles de la ternir.
- Ne déposez pas de couvercles humides sur les plaques de cuisson et ne laissez pas les casseroles chaudes refroidir sur les plaques. De la condensation pourrait se former et engendrer la formation de rouille.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégats permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur la table de cuisson et ne mettez pas cette dernière en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil de feuilles d'aluminium.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

INSTALLATION

Instructions d'installation

AVERTISSEMENT
Lisez-les attentivement !

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez le fournisseur.

- **L'installation et le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent uniquement être effectués par un technicien agréé.**
- N'utilisez les appareils intégrés qu'après avoir monté l'appareil en unités intégrées correctes et après avoir vérifié si les surfaces de travail respectent les normes.
- Ne changez pas de spécifications et ne modifiez pas le produit. Si vous ne respectez pas cette consigne, l'appareil peut être endommagé et vous risquez vous-même d'être blessé.
- L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil.
- Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.
- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.
- **Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**

AVERTISSEMENT
Attention, le courant électrique peut causer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

- La prise murale du secteur est sous tension.
- Mettez la prise secteur hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utiliser le bon câble de raccordement à l'alimentation principale et remplacez le câble d'alimentation endommagé par le bon câble spécifique. Demandez conseil à votre Service Assistance.
- L'appareil doit disposer d'une installation électrique vous permettant de le débrancher de l'alimentation principale à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 millimètres.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.

- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

La responsabilité du fabricant ne peut être mise en cause pour tout préjudice corporel affectant des personnes ou des animaux ou tout préjudice matériel dû au non-respect de ces conditions.

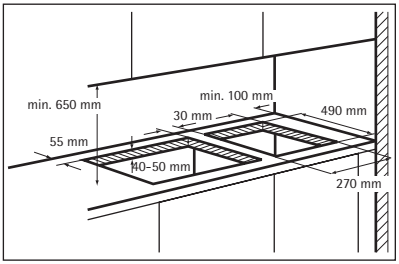
Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm., par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

Remplacement du câble d'alimentation

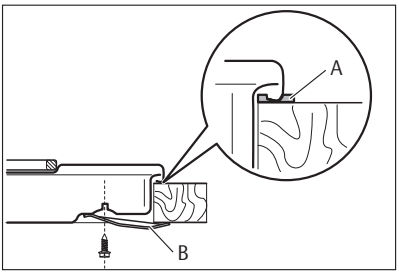
Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Montage



Avant d'installer l'appareil dans la découpe, placez le joint d'étanchéité sur le bord de celle-ci. Le joint d'étanchéité est fourni avec l'appareil. Il empêche les déversements accidentels dans l'armoire située au-dessous.

1. Placez le joint d'étanchéité sur le bord de la découpe.
2. Placez l'appareil dans la découpe et fixez-le avec les attaches. Les attaches sont fournies avec le sachet d'accessoires (voir le schéma). Le bord du haut de l'appareil coupe le joint. Retirez le joint restant.

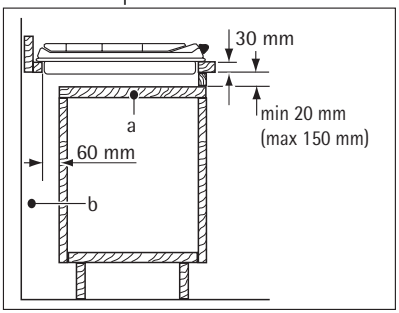


A) joint à retirer
B) attaches fournies

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

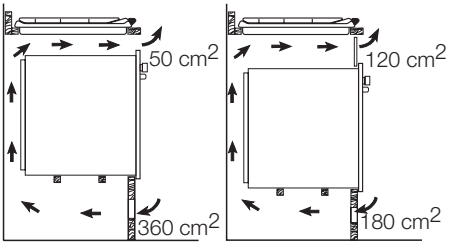


a) Panneau amovible
b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

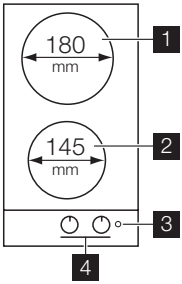
Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les rac-

cordements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson arrière 2000 W
2 Zone de cuisson avant 1500 W
3 Voyant de fonctionnement
4 Manettes de commande

Manettes de contrôle des foyers de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position arrêt
●	température minimum
3	température maximum

FONCTIONNEMENT

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour diminuer la température, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.
Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt.

Avant la première utilisation

Placez une casserole remplie d'eau sur chaque foyer de cuisson. Régler l'appareil sur la position maximale et le faire fonctionner pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que l'eau des

casseroles commence à bouillir. Au terme de cette période, laissez l'appareil fonctionner pendant 20 minutes supplémentaires, mais cette fois en le réglant sur sa position minimum. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.
Après cette opération, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède.

CONSEILS UTILES

Récipient de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Pour obtenir des résultats satisfaisants, le fond des casseroles doit être du même diamètre (ou légèrement plus grand) que celui des plaques de cuisson. N'utilisez pas des casseroles plus petites.

Exemples de cuisson

Niveau de réglage :	Utilisation :
0	Position ARRÊT
●	Maintien au chaud
1	Faire mijoter doucement
●	Faire mijoter
2	Faire frire / gratiner
●	Porter à ébullition
3	Bouillir / Saisir / Frire

AVERTISSEMENT
Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

AVERTISSEMENT
Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.

Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.

AVERTISSEMENT
Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.
Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Les égratignures ou les taches sombres n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Suppression des salissures :

1. Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.
2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et du détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour entretenir les plaques chauffantes, essuyez-les avec une goutte d'huile d'olive sur un torchon de cuisine pour éviter la rouille.

Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.

Le rebord en inox des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la charge thermique.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	• Vérifiez le fusible de sécurité de l'installation électrique de l'habitation. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.

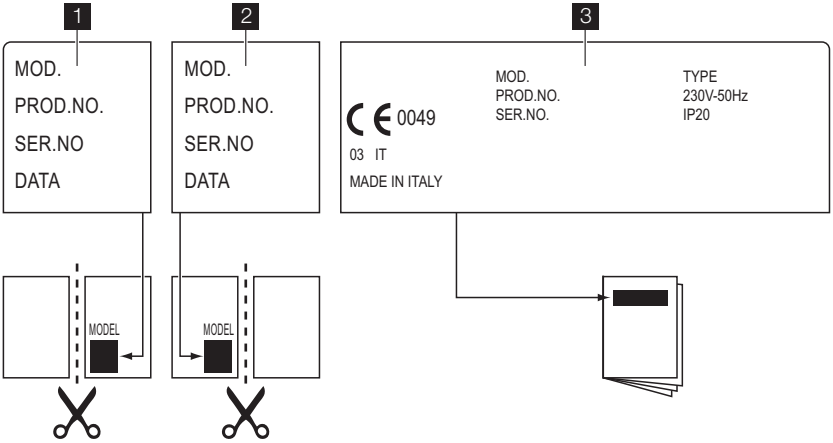
Problème	Cause possible et solution
Le foyer de cuisson ne chauffe pas.	• Vérifiez que la prise de l'appareil est bien raccordée à l'alimentation électrique. • Assurez-vous d'avoir utilisé la manette de commande correspondant à ce foyer de cuisson. • Vérifiez le fusible de sécurité de l'installation électrique de l'habitation. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
Le foyer de cuisson ne chauffe pas suffisamment.	• Assurez-vous que le foyer de cuisson est propre et sec. • Assurez-vous que le diamètre de la casserole utilisée est adapté au foyer de cuisson. • Assurez-vous que le fond de la casserole utilisée est parfaitement plat. • Assurez-vous que le réglage de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle .....
- Référence produit (PNC) .....
- Numéro de série (S.N.) .....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson	
Largeur :	290 mm
Longueur :	510 mm
Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson	
Largeur :	270 mm
Longueur :	490 mm
Puissance des zones de cuisson	
Zone de cuisson arrière 180 mm	2,0 kW
Zone de cuisson avant 145 mm	1,5 kW
Puissance totale	3,5 kW
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

40 Sicherheitshinweise
41 Montage
45 Gerätebeschreibung
45 Betrieb
46 Praktische Tipps und Hinweise
46 Reinigung und Pflege
47 Was tun, wenn ...
49 Technische Daten
49 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit

WARNUNG!
Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Das Gerät darf keinesfalls durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

Gerätegebrauch

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien (falls vorhanden) vom Edelstahlbedienfeld. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Die Kochzonen und zugänglichen Geräteteile sind beim Betrieb und auch danach noch heiß. Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf das Kochfeld. Kochgeschirr kann samt Inhalt umkippen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Dadurch entsteht Brand- und Explosionsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen auf der Oberseite des Kochfelds dringt.
- Schalten Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr ein.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Kochzonen entspricht. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen. .
- Verwenden Sie keine Töpfe, deren Durchmesser kleiner als die Größe der Kochzone ist. Andernfalls erhitzt sich der Topfgriff.
- Das Kochgeschirr darf nicht das Bedienfeld behindern.
- Verwenden Sie kein unstabiles Kochgeschirr, um ein Umfallen und einen Unfall zu vermeiden.
- Stellen Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbaren Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) und/oder Stoffe in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Gehen Sie sorgfältig vor, wenn Sie den Netzstecker des Geräts in eine in der Nähe befindliche Steckdose stecken Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass sich keine elektrischen Kabel verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Säurehaltige Flüssigkeiten wie Essig oder Zitronensaft oder kalklösende Mittel dürfen nicht auf das Kochfeld gelangen. Es entstehen sonst matte Stellen.
- Legen Sie keine nassen Topfdeckel auf die Kochplatten und lassen Sie keine heißen Töpfe auf den Kochplatten abkühlen. Andernfalls können sich Kondenswasser und Rost bilden.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls können das Kochgeschirr und die Kochplatte beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochplatte nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie das Gerät weder ganz noch teilweise mit Alufolie ab.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab und entsorgen Sie es.
  - Wenden Sie sich zur Entsorgung an die örtlichen zugelassenen Einrichtungen.

MONTAGE

Montage

WARNUNG!
Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.

- **Das Gerät darf nur von Fachpersonal installiert und an die Stromversorgung angeschlossen werden.**
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Ausschnittkanten an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern! Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle stoßen.
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.**

WARNUNG!
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen müssen fachgerecht von einem Fachmann ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Verwenden Sie das richtige Netzanschlusskabel. Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel nur durch ein geeignetes Spezialkabel. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
- Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
- Wenn sich die Montagehalterung in Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Schäden am Eigentum, wenn diese auf die Nichteinhaltung der folgenden Bedingungen zurückzuführen sind.

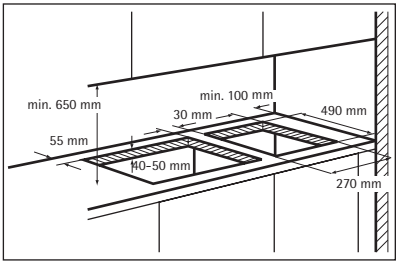
Elektrischer Anschluss

- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Der Stecker muss in eine passende Steckdose gesteckt werden.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachanschlussdose angeschlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.
- Das Netzkabel ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter oder Sicherungen).
- Das Anschlusskabel darf nicht wärmer als 90 °C werden. Der blaue Nullleiter muss an die mit „N" gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der braune (oder schwarze) Phasenleiter (angeschlossen an Klemme „L" auf der Klemmleiste) muss immer an die Strom führende Phase angeschlossen werden.

Netzkabel ersetzen

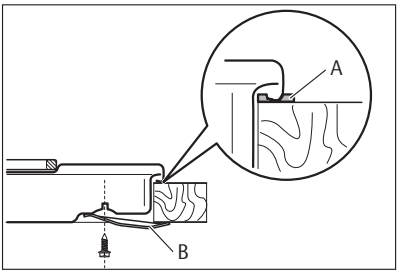
Verwenden Sie als Ersatz für das Anschlusskabel nur ein Kabel des Typs H05V2V2-F T90 o. Ä. Stellen Sie sicher, dass der Kabelquerschnitt der Spannung und der Betriebstemperatur entspricht. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

Montage



Bringen Sie die mitgelieferte Dichtung am Rand der Aussparung an, bevor Sie das Gerät in die Aussparung einsetzen. Sie verhindert das Eindringen von verschütteten Flüssigkeiten in den darunter befindlichen Küchenschrank.

1. Bringen Sie die Dichtung am Rand der Aussparung an.
2. Setzen Sie das Gerät in die Aussparung und sichern Sie es mit den Klammern. Die Klammern befinden sich im Beipack (siehe Abbildung). Der Rand des Geräts zertrennt die Dichtung. Entfernen Sie die überschüssige Dichtung.

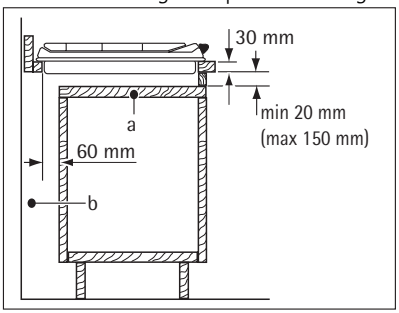


A) zu entfernende Dichtung
B) mitgelieferte Klammern

Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

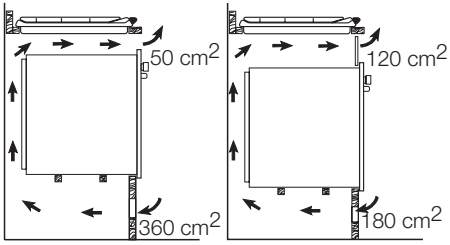
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



a) Entfernbare Platte
b) Raum für Anschlüsse

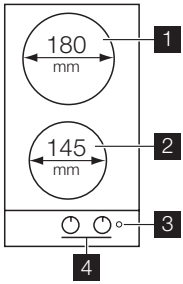
Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen und die Unterbaumöbel mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochmulde und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung



1 Hintere Kochzone 2000 W
2 Vordere Kochzone 1500 W
3 Betriebs-Kontrolllampe
4 Kochstellen-Schalter

Kochzonen-Schalter

Symbol	Funktion
0	Position AUS
●	Niedrigste Kochstufe
3	Höchste Kochstufe

BETRIEB

Drehen Sie zum Einschalten und Erhöhen der Kochstufe den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu verringern. Drehen Sie den Schalter auf 0, um die Kochzone auszuschalten.
Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald eine der Kochzonen eingeschaltet wird und leuchtet solange, bis die Kochzonen ausgeschaltet werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Stellen Sie einen Topf mit etwas Wasser auf jede Kochzone. Stellen Sie die höchste Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten eingeschaltet, bis das Wasser zu kochen beginnt. Stellen Sie dann die niedrigste Kochstufe ein und lassen Sie sie 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang mit einem weichen, in warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Energie sparendes Kochen

- Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Für zufrieden stellende Ergebnisse sollte der Topfboden die gleiche Größe wie die Kochzone haben, oder etwas größer sein. Verwenden Sie keine kleineren Töpfe.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Kochstufe:	Verwendung:
0	Position AUS
●	Warmhalten
1	Sanftes Köcheln
●	Köcheln
2	Braten/Bräunen
●	Zum Kochen bringen
3	Zum Kochen bringen/Schnell-Braten/Frittieren

WARNUNG!
Das Kochgeschirr darf nicht das Bedienfeld behindern.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Trennen Sie vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Kochfeld immer vom Netz.

Das Kochfeld lässt sich am einfachsten reinigen, solange es noch warm ist; auf diese Weise können Speisereste leichter entfernt werden.

WARNUNG!
Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.
Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten. Alufolie kann die Oberfläche des Geräts beschädigen. Verwenden Sie keine Alufolie bei der Zubereitung von Speisen.
Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.

Kratzer oder dunkle Flecken beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Verschmutzungen entfernen

1. Verwenden Sie feines Scheuerpulver oder ein Scheuerschwämmchen, um Verschmutzungen zu entfernen.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Anschließend die Kochzone leicht aufheizen und trocknen lassen.
4. Reiben Sie die Kochzonen zur Vermeidung von Rost mit einem Tuch und einem Tropfen Olivenöl ein.

Verwenden Sie für die Edelstahlrahmen des Kochfelds ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.

Der Edelstahlrahmen der Kochzone kann sich aufgrund der Hitzebelastung leicht verfärben.

WAS TUN, WENN ...

Störung	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	• Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Kochzone heizt nicht auf.	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und diese eingeschaltet ist. • Drehen Sie den richtigen Kochstellen-Schalter. • Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.

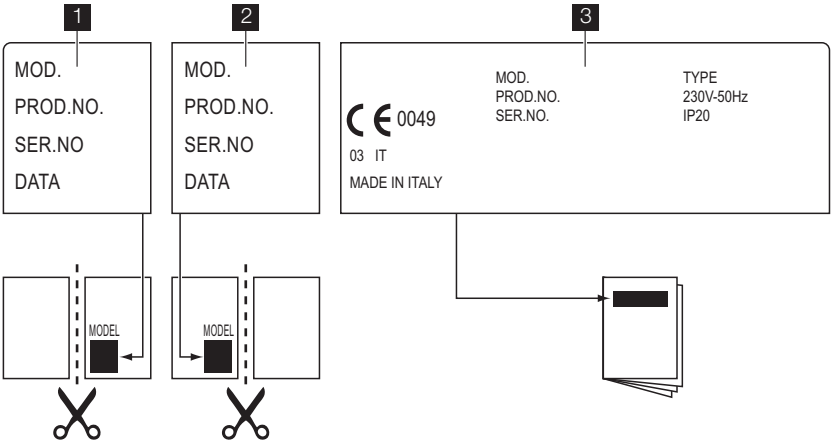
Störung	Mögliche Ursache und Abhilfe
Die Leistung der Kochzone ist nicht zufrieden stellend.	• Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone sauber und trocken ist. • Kontrollieren Sie, ob das Kochgeschirr die für die Platte passende Größe aufweist. • Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenen Böden. • Stellen Sie sicher, dass die Einstellung für die Kochart geeignet ist.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihnen schnell und korrekt geholfen werden kann. Sie finden diese Daten auf dem Typenschild.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteilhändlern erhältlich.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds	
Breite:	290 mm
Länge	510 mm
Abmessungen der Kochfeldaussparung	
Breite:	270 mm
Länge	490 mm
Leistung der Kochzonen	
Hintere Kochzone 180 mm	2,0 kW
Vordere Kochzone 145 mm	1,5 kW
Gesamtleistung	3,5 kW
Netzanschluss	230 V, 50 Hz

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<,>PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.aeg.com/shop

356885804-C-312011

CE